REVUE DE VITICULTURE

LA SITUATION VITICOLE

VIGNOBLE DE LA HAUTE-GARONNE

La situation du vignoble en Haute-Garonne cette année est fort angoissante ; chez quelques viticulteurs, la prochaine récolte est très sérieusement compromise du fait des attaques violentes de Mildiou, d'Anthracnose et d'Oïdium ; disons tout de suite que la violence des attaques de ces parasites a été telle que la lutte ne semblait vraiment pas à la portée de la plus grande partie des viticulteurs qui — absorbés par d'autres travaux et d'autres cultures — ne peuvent suivre la végétation de leurs vignobles avec l'attention permanente qu'il conviendrait d'exercer pour réussir.

Je vais suivre les péripéties par lesquelles les viticulteurs sont passés, je comparerai les insuccès, hélas ! de beaucoup avec les succès complets ou relatifs qui ont été remportés par d'autres, pour en dégager, si possible, un enseignement profitable pour tous.

Disons tout d'abord que les insuccès constatés ne sauraient laisser accréditer l'idée que le sulfate de cuivre n'agit pas ; déjà nous avons constaté certaines années des ravages plus désastreux encore, j'ai souvenance aussi de réunions de la Société des Agriculteurs de France où notre éminent collègue M. Coste-Floret proclamait la faillite du sulfate de cuivre, motif pris qu'il aurait dû cette année-là sulfater tous les dix jours pour sauver sa belle récolte des environs de Montpellier.

Nous pourrions en dire autant en 1927, car nous rencontrons bon nombre de viticulteurs qui nous affirment que malgré sept sulfatages, ils ont perdu une grosse partie de leur récolte, cependant que je pourrais en citer d'autres qui, avec le même nombre de traitements, ont sauvé presque tous leurs raisins, mais disons tout de suite que « *l'opportunité fait tout* ».

Trop souvent nous avons été amenés à le constater pour avoir le moindre doute en la matière, « *un traitement, pour être efficace, doit être préventif* ». Qu'importe lorsqu'une semence abondante est déposée sur les feuilles et sur les raisins que l'on couvre ceux-ci de bouillies cupriques, acides ou basiques, à faible ou haute dose, cela n'a aucune importance, pour détruire alors le Mildiou il faudrait peut-être arriver jusqu'à brûler les feuilles ; ce qui importe, c'est d'avoir toutes les parties vertes de la plante — celles où le Mildiou peut

vivre — couvertes de cuivre avant l'ensemencement en période favorable à son développement ; d'aucuns appellent ce moment celui de la réceptivité de la plante, de là ces diversités de résultats consignés et les insuccès de certains qui ont sulfaté plus souvent que le voisin et qui cependant ont moins bien ou mal réussi même.

Il semblerait oiseux de répéter encore ce que tous les viticulteurs devraient savoir, je veux dire que les traitements au cuivre doivent précéder non pas seulement une invasion visible, mais un temps favorable à une invasion, soit une période chaude et humide à la fois, c'est dans notre région de la Haute-Garonne une pluie ou une rosée abondante accompagnée de vent d'autan ou de S.-E. ; jamais le Mildiou ne se développe lorsque souffle le vent du nord.

Notre attention a été particulièrement attirée par les effets variés que pouvaient avoir les différentes doses de sulfate de cuivre employées dans les bouillies. Au début, les expérimentateurs indiquaient la dose de 6 kilos par hectolitre, progressivement on a diminué cette proportion, descendant jusqu'à 1 %, cependant que faisant quelques concessions, la plupart des savants qui travaillent en laboratoire acceptent aujourd'hui et conseillent la dose de 2 %.

Je suis ici sur le terrain pratique et je constate que certaines années où peut-être la virulence du Mildiou est plus forte, l'action des bouillies à 3 % est nettement plus apparente, j'estime qu'en année dangereuse où le temps est favorable au développement du Mildiou, le viticulteur ne doit pas hésiter à augmenter la dose de cuivre, et je ne suis pas sans préoccupation quand je vois quelques viticulteurs ou savants nier l'efficacité des sels de cuivre, cependant qu'ils n'ont rien pour les remplacer.

Pour ma part, je me sers de bouillies bourguignonnes à 2 kilos ; seul le premier traitement très hâtif est fait à la bouillie bordelaise, pour éviter de légères brûlures sur les feuilles tendres, mais toutes les fois que le temps est particulièrement favorable au développement du Mildiou, que des attaques violentes ont apparu dans la région, enfin que les périodes de temps humides se prolongent dans la région, je n'hésite pas à augmenter la dose de sulfate de cuivre et je ne le regrette jamais.

J'ai un exemple typique pour affirmer ces constatations, c'est une vigne de 2 hectares, plantée en Morterilles, qui est un cépage particulièrement sensible ; à droite et à gauche se trouvent d'autres vignes appartenant à des voisins, le tout est dans la plaine de Longages. Si dans cette région toute la récolte n'est pas entièrement compromise à la date du 15 juillet, cependant elle paraît sérieusement atteinte, en particulier les vignes avoisinant ces 2 hectares qui sont actuellement de toute beauté, sinon absolument indemnes ; les traitements opportuns et la dose de 3 kilos de sulfate de cuivre en sont sûrement la cause.

Dans mon vignoble de Latour, à Bérat, il a été plus facile de faire des comparaisons entre les diverses natures du sol, leur exposition, enfin entre les diverses variétés de cépages.

Tout d'abord, sur les terrains où l'eau s'écoule mal, la défense absolue a été impossible et partie de la récolte est détruite ; je veux parler d'un terrain en

contre-bas d'une rivière lorsqu'elle est prête à déborder et qui se trouve inondé par l'écoulement des eaux des coteaux voisins. Pendant 4 jours, après un gros orage, on n'a pu marcher dans cette partie du vignoble et le Mildiou a presque enlevé toute la récolte ; au contraire, le reste du vignoble a pu être énergiquement sulfaté dès le lendemain de la pluie, ce qui a permis de préserver la récolte presque en entier.

En ce qui concerne la variété, disons que le Jurançon noir a maintenu sa réputation d'être nettement un des viniferas les plus résistants au Mildiou. Le gros noir de la Calmette, au contraire, a été sérieusement atteint. Le Tannat qui généralement est plutôt sensible au Mildiou de la grappe au moment de la floraison s'est trouvé cette année particulièrement bien sulfaté à cette époque, il accuse une très belle récolte en perspective, cependant quelques raisins qui peut-être n'ont pas été convenablement sulfatés en raison de la grande végétation de ce cépage sont atteints de Rot-Brun.

Presque toutes les variétés de Gamay à jus rouge ou à jus blanc arrivent avec une jolie récolte en perspective et des feuilles qui ont pu être tenues à l'abri des attaques du Mildiou, mais non préservées d'une façon absolue.

La Syrha et le Bouchalès ou Malbec ont été plus difficiles à préserver ; l'Alicante H. B. assez sensible à l'Anthracnose, mais maintenu en bon état grâce à des badigeonnages divers à l'acide sulfurique, a beaucoup souffert.

Il est bon de remarquer que l'Anthracnose a fait de sérieux ravages sur les cépages qui y sont sensibles, y compris certains hybrides, comme nous le verrons plus loin. L'Aramon, qui est un cépage des pays chauds, peut cependant être avantageusement cultivé en Haute-Garonne en raison de sa très grande fertilité, mais à la condition d'être bien exposé et d'être maintenu en végétation toujours active et particulièrement bien traité. Il a été nécessaire de le sulfater cette année sept fois et d'intercaler trois poudrages sur les grappes ; deux traitements ont été faits avec des bouillies à la dose de 3 kilos et dans ces conditions, on peu dire que, à l'exception de quelques grappes et feuilles atteintes par le Mildiou, l'ensemble de la récolte est de toute beauté.

En résumé, la défense des viniferas en 1927 était possible, cependant difficile, coûteuse et réclamait une très grande attention de la part de la viticulture.

La première génération de Cochylis et d'Eudémis ne paraît pas avoir fait de sérieux ravages et on peut espérer qu'il en sera de même pour la seconde génération.

Il est difficile à cette époque de l'année, puisque deux mois nous séparent des vendanges, d'apprécier l'importance de la future récolte, cependant si rien d'anormal ne survient, les viticulteurs peuvent encore espérer une production qui cependant ne saurait dépasser une demi-récolte moyenne ; dans ce nombre sont compris les vignobles qui ont actuellement perdu les 3/4 de la récolte.

Hybrides

La question des hybrides a pris cette année une importance de tout premier plan. L'an dernier, on n'avait pas assez de paroles de malédiction pour

les hybrides qui avaient pour la plupart sérieusement coulé ; je pensais bien que les années se suivant et ne se ressemblant pas, il nous serait donné de constater des résultats tout à fait contraires, cela n'a pas tardé, en effet, et cette année même, les hybrides se sont montrés particulièrement beaux et intéressants.

Je suis personnellement en bonne posture pour en parler, les viticulteurs savent que si depuis trente ans je défends les hybrides avec énergie, cependant j'ai toujours apporté une très grande prudence dans mes jugements, j'ai toujours demandé aux viticulteurs de se garder d'emballements irréfléchis qui nous amènent à critiquer demain ce que hier encore nous exaltions et inversement ; je demandais en outre que l'on fût très sévère sur la qualité des vins produits afin d'éviter d'apporter la moindre modification dans la qualité des vins jadis obtenus et ceci aussi bien pour ceux qui doivent conserver à leurs crus classés leurs qualités respectives que pour ceux qui, produisant des vins de consommation courantl, ne doivent pas se laisser entraîner, pour augmenter la production, à abandonner la qualité de leurs vins ordinaires, ce qui forcément aurait pour conséquence d'atrophier le goût du consommateur.

Il existe, n'en déplaise à certains critiques parfois trop sévères, sinon ignorants ou intéressés, des vins d'hybrides pouvant rivaliser avec les vins de viniferas de consommation courante ; j'ai maintes fois demandé et je demande encore aux viticulteurs de se montrer énergiques, disons vertueux ; qu'ils détruisent impitoyablement, ou tout au moins cessent de multiplier tout hybride de qualité reconnue secondaire.

Si chacun agissait ainsi, j'ose dire que l'introduction d'hybrides même en assez grand nombre dans nos vignobles ne nuirait en rien à la qualité de nos vns et à la si juste renommée qu'ils ont obtenue dans le monde entier.

En cette année si favorable au Mildiou, les défauts de manque de résistance de certains se sont accentués, j'en suis pour ma part très heureux, si nous découvrons chez quelques hybrides une trop grande sensibilité, il faut assez le dire et courageusement laisser ceux-ci de côté. Un hybride qui se montrerait sensible ne vaudrait pas à mon avis un bon vinifera. Je ne pardonne la sensibilité aux hybrides, et certaines années, que si les attaques de Mildiou se développent sur lui lentement et si, sans avoir à se presser, on est certain d'arriver avec un traitement à enrayer l'invasion sur les feuilles. Je reviendrai plus tard sur cette question en passant en revue tous les hybrides que j'ai en expérience chez moi, indiquant quelle fut leur tenue cette année ; je ne citerai aujourd'hui que quelques numéros, voulant attendre la maturité pour juger définitivement de leur tenue.

Nous savons que le 157 Girerd est un bon numéro productif, manquant peut-être un peu de développement herbacé, racines sûrement douteuses en certains terrains ; chez moi il est greffé sur 3309, il a tous les ans un peu de Mildiou sur les feuilles, jamais sur les raisins ; par ailleurs, je le sulfate deux fois, mais sans jamais risquer d'arriver trop tard ; cette année j'ai procédé à un poudrage sur les raisins, mais par prudence ; il est très beau.

Le S. 2007 noir que j'ai toujours indiqué comme intéressant parmi les cé-

pages à grosse production donne un bon vin de commerce un peu commun, il produira beaucoup cette année, il a été sulfaté à la mi-juin et au commencement de juillet, par prudence.

Le S. 2006 me paraît supérieur, il donnera comme le 2007 et mieux encore une très belle récolte cette année ; le 22 A de Baco, comme les précédents greffé sur 3309 tout à côté, est de toute beauté.

Le N° 1 de Baco, d'une végétation exubérante, sans aucun sulfatage, est magnifique ; pour obtenir avec ce numéro une grosse production, il faut le conduire en taille longue et même très longue ; il en est beaucoup qui ne récolteront rien malgré des sulfatages répétés qui s'accommoderaient bien de cette production relativement réduite ; ses racines sont d'une résistance absolue.

Le S. 2643 franc de pied et greffé se montre de toute beauté, le 7120 de Couderc est également très beau, je n'en dirai pas autant du S. 1000 qui presque tous les ans perd une partie de sa récolte au moment de sa floraison ; cette année-ci, toute sa récolte a disparu, Anthracnose et Mildiou.

De ces faits se dégagent des conclusions fort intéressantes, à savoir :

1° Que ceux qui ont planté en bons hybrides le quart de leur vignoble par exemple, se peuvent estimer très heureux, puisqu'ils auront sûrement, avec quelques traitements, pu s'assurer une récolte rémunératrice.

2° Que ceux qui cultivent des viniferas pouvaient, quelle qu'ait été la variété de leurs cépages, sauver les trois quarts de leur récolte, cependant qu'il ne fallait hésiter à faire 5 ou 6 traitements préventifs complétés par des poudrages consécutifs sur les grappes en périodes particulièrement dangereuses ; j'ajoute : ne pas retarder le premier traitement comme trop de viticulteurs s'entêtent à le faire.

Les viticulteurs se plaignent fort, et font entendre des lamentations, mais oublient bien vite ces avertissements et se moquent souvent de ceux qui n'hésitent pas à multiplier leurs traitements, alors qu'eux-mêmes ont pu réussir parfois en n'en faisant qu'un petit nombre, ce qui nous oblige à répéter souvent quels sont les dangers qui journellement menacent les viticulteurs et qu'ils pourraient éviter avec un peu de volonté.

G. Héron,

Président de la Société d'agriculture du département de la Haute-Garonne.

VIGNOBLE DU BORDELAIS ET DE L'ARMAGNAC

1° *Bordelais.* — Depuis huit jours, la situation au point de vue maladies cryptogamiques devient inquiétante. Les nouvelles qui nous parviennent de différents côtés sont très pessimistes. Malgré des séries de journées pluvieuses parsemées de quelques-unes belles, mais rares, on espérait pouvoir atteindre le moment de la véraison. Il est à craindre qu'il n'en soit pas ainsi.

Dans les terrains forts, où l'eau s'écoule difficilement et où le sous-sol reste longtemps imprégné d'eau, le mal est beaucoup plus sérieux que dans les sables et les graves.

Cependant, en ce qui concerne Barsac, le Médoc, le Saint-Emilionnais, les notes répandues dans les journaux locaux sont peu rassurantes.

L'un d'eux faisait remarquer qu'à Barsac, du 10 juin et 10 juillet, il a plu pendant 17 jours avec 15 centimètres de hauteur de pluie, alors que pendant la même période, il n'était tombé que 4 centimètres de pluie en 1923, 2 centimètres en 1924, 4 en 1925, 7 en 1926.

Ces chiffres suffisent pour tout expliquer et peuvent à peu de choses près s'appliquer à toute la région.

En somme, le mal est grand et il est à craindre que d'ici quelques jours les tiges grillées ne laissent tomber des spores sur les vieilles feuilles et les raisins et que la contamination constatée ne fasse qu'augmenter.

Un temps sec et chaud peut seul arrêter la propagation du Mildiou. Nous semblons depuis le 10 juillet entrer dans cette période avec des températures de 25 à 27 degrés, mais voici qu'à la date du 21 juillet, le baromètre descend à nouveau. Où va-t-il s'arrêter ? Au moment où j'écris, il pleut à nouveau.

Quant au Black Rot que l'on confond souvent avec le rot du Mildiou, je n'en ai vu nulle part. Je n'ai pas trouvé cette année une seule feuille avec des taches de rouille et des pycnides au milieu.

En résumé, les récoltes maintenant compromises peuvent selon les circonstances météorologiques finir plus ou moins bien ou plus ou moins mal. On ne saurait compter sur une grosse récolte.

Si j'en crois les renseignements qui me sont parvenus aujourd'hui, le mal aurait fait de sérieux progrès depuis 4 à 5 jours sur les différents points de la Gironde.

2° *Armagnac.* — Dans cette région, le mal est beaucoup plus sérieux. J'ai vu, à la date du 17 juillet, des vignobles absolument anéantis par le Mildiou, malgré 6 traitements déjà opérés. Les cépages les plus atteints sont le Jurançon blanc et la Folle Blanche dit Picquepoult, ce dernier moins atteint que le premier. Mais nous ne pouvons espérer être encore sauvés, car j'ai vu des invasions souvent vers le 15 août emporter toute une récolte en un jour. Or sur bien des points, ce résultat est déjà atteint.

Les terres les plus propices aux invasions sont, comme en Gironde, les terrains forts avec sous-sol imperméable. Les terres dites d'argile semblent les plus favorables aux invasions cryptogamiques.

Les cépages greffés sur Rupestris dans ces mêmes terrains semblent particulièrement touchés. Cela s'explique, ces vignes sont plus vigoureuses, leurs terres plus chargées d'eau, donc leur défense beaucoup plus difficile. Je possède personnellement une vigne dans ces conditions et je déclare qu'elle ne porte plus aucun raisin.

En revanche, dans ces mêmes terres, certains hybrides sont superbes. L'année 1927 relèvera le prestige des hybrides si compromis par l'année 1926, où ils avaient si largement coulé.

C'est ainsi que les Noah, ces infâmes Noah, tant décriés et certes à juste titre quant à leur goût de fox, portent tous une superbe récolte avec 1 ou 2

sulfatages, dans certains endroits, ailleurs sans traitement ; mais il faut toujours les soufrer, au moins dans nos régions.

A signaler également les 7120 greffés en Rupestris et 3309 qui, sans aucun traitement, sont actuellement indemnes, avec une récolte moyenne.

Les 2006 et 2007 greffés en 3309, avec 3 traitements au sulfate de cuivre, 3 soufrages, sont chargés et cela selon leur habitude, même en 1926.

Les 2859 greffés sont jolis sans aucun traitement.

Les 4968 greffés sont moyens avec 1 traitement.

4964 directs sont superbes avec 1 traitement.

Les 138 Seibel greffés sont chargés avec 3 traitements et 3 soufrages.

Je possède également une espèce blanche qui m'avait été donnée pour du Castel 114 à sang de Noah. Il est superbe direct, avec 2 traitements.

Je pourrais continuer ainsi une nomenclature, mais l'époque est trop précoce, attendons deux mois de plus pour conclure.

En somme, comme les hybrides représentent une faible partie du domaine viticole, bien qu'on ait il y a deux ans entamé contre eux une campagne exagérée, c'est encore sur les vignes françaises qu'il faut compter.

Eh bien, il est à prévoir que la récolte de l'Armagnac, déjà fort compromise, arrivera difficilement à bon port et que la récolte donnera un fort déficit sur la moyenne et ce qu'on prévoyait il y a quelques semaines. Les prévisions gouvernementales prévoyaient il y a quelques jours que la récolte de 1927 serait de un dixième supérieure à celle de 1926, je crains que nous en soyons loin et certainement depuis cette date, il a été perdu plus de ce dixième.

Que sera la récolte nouvelle ? Très mauvaise, je le crois.

En ce qui concerne l'Oïdium, il faut reconnaître que depuis quelques années il est particulièrement difficile à combattre. On sait que les traitements au soufre pour être efficaces doivent être faits de bonne heure, répétés au moins 3 fois et avec un temps chaud. Or il faut avouer que cette année les conditions ont été particulièrement défavorables. Elles le sont également depuis plusieurs années. De là ces invasions qui sont difficilement arrêtées, même par des soufrages répétés, quand arrivent les journées chaudes ; mais le mal est déjà produit et on est dans l'impossibilité de combattre alors l'Oïdium.

Le permanganate dans ce cas peut jouer un rôle intéressant, mais la difficulté est toujours d'atteindre les grappes. Sous cette réserve, toute grappe atteinte peut être considérée comme sauvée momentanément. De nouveaux soufrages sont alors nécessaires pour arrêter de nouvelles invasions. Certains cépages hybrides se montrent très atteints par l'Oïdium. Certains, comme le 5163 Seibel, le 474-5 de Malègue, même le 157 Gaillard, peuvent se vanter d'avoir le record. On m'a cependant signalé qu'il y en avait d'autres encore moins résistants. Je dois dire que je me suis abstenu sur cette recommandation, de les essayer. Je me contente de ceux que j'ai, c'est assez.

L'Anthracnose a fait peu de mal sur les français, on m'a cependant signalé que certains Merlots étaient atteints.

Mais certains hybrides peuvent également se vanter d'avoir les palmes. Tels le 5163 déjà primé pour l'Oïdium et le 1000 Seibel. Sur ce dernier cépage,

que j'avais cru tout d'abord excellent en me basant sur une expérience faite sur un rang, je dois avouer que j'ai eu grandement tort de le propager chez moi. Sur une plantation de 6 ans, par suite de la Coulure, de l'Oïdium et de l'Anthracnose, je n'ai encore rien pu récolter.

A cette occasion, je me permettrai de dire que pour les plantations d'hybrides, on va souvent beaucoup trop vite pour les cultiver en grand. En présence des prospectus élogieux et des réclames intéressées, combien ne devrait-on pas les étudier pendant de nombreuses années, rejetant impitoyablement ceux qui n'ont pas les qualités de résistance suffisantes aux maladies. Car je pose en principe que les hybrides n'ont de valeur qu'à condition de présenter sur les français de sérieux avantages.

A. Rozier.

VIGNOBLE DES CHARENTES

La situation *actuelle* du vignoble charentais s'est aggravée très sensiblement depuis l'apparition du Rot Brun sur les Saint-Emilion, le 7 juillet. (La note de M. Vidal dans la Revue était datée du 4 juillet.)

De plus, de très violentes attaques de Mildiou se sont produites depuis une huitaine, détruisant en grande partie les pousses qui se sont développées depuis fin juin.

Le Rot Brun apparu le 7 juillet ne paraît pas s'augmenter en raison du grossissement rapide des grains, mais l'abondance des germes sur les feuilles constitue une menace continuelle, qui fait que de nouvelles poussées de Rot Brun sont à craindre. Aussi, en raison de cette incertitude, il ne nous paraît pas possible de vous fixer de façon précise sur la diminution de récolte qui pourra se produire, avant une dizaine de jours, c'est-à-dire avant le début de la véraison.

Ce que nous pouvons, dès maintenant affirmer, c'est que dans tous les vignobles insuffisamment défendus, le degré sera très sensiblement réduit et même dans certains vignobles la maturité sera tout à fait incomplète.

Dans l'état actuel, la perte de récolte en *quantité* depuis le 7 juillet est d'environ 10 % au minimum.

R. L.

VIGNOBLE DES CHARENTES

En général, la sortie des mannes dans son ensemble avait été inférieure à la normale, mais celles-ci s'étaient rapidement développées et laissaient espérer une récolte se rapprochant d'une petite moyenne.

Le 2 juin, une pluie orageuse amena une invasion de Mildiou dans les vignobles qui n'avaient pas été sulfatés les 28, 29, 30 mai et 1er juin, le 14 juin il faisait son apparition.

La plupart des viticulteurs ayant sulfaté pour la troisième fois à cette date, l'invasion passa presque inaperçue, mais ceux qui avaient conservé des témoins purent juger de la violence de l'attaque.

Il en fut de même le vendredi 1er juillet, où une forte pluie orageuse tomba dans la nuit et une partie de la matinée du lendemain et donna naissance à une invasion de Rot Brun, qui cause actuellement de grands ravages ; le Saint-Emilion est le plus touché, ses raisins étant moins couverts par les feuilles adultes enduites de cuivre. Les sulfatages faits le 29 et le 30 juin furent à peu près préservatifs, ceux faits ensuite ne produisirent presque aucun effet. Les rangs témoins sont foudroyés. Malgré les 6 sulfatages faits à cette date du 1er juillet, peu de vignobles en sont complètement indemnes.

On jette actuellement du soufre cuprique à foison, espérant enrayer la maladie. Y arrivera-t-on ? Nul ne se décourage et ne s'occupe de la dépense. Un viticulteur distingué me disait : « On se défend à coups de billets de mille francs et on crie contre la cherté du vin. Peut-on le donner à bon marché après des années pareilles ? »

La récolte est gravement compromise. Si le temps se met au beau, on pourra peut-être en sauver une grande partie. « Aide-toi, le ciel t'aidera », dit un vieux proverbe. Le viticulteur fait tout ce qu'il peut, au ciel alors de faire le reste. Nous avons tous les jours un temps orageux et quelques grains d'eau.

Un violent orage a ravagé une partie de l'Est de Jarnac, détruisant tout sur son passage.

Ulysse Raguenaud.

VIGNOBLE DE LA DROME

Orages fréquents, parfois d'une grande violence, pluies répétées, suivies de journées très chaudes, grêle dans quelques communes, tel est le bulletin météorologique de juin et juillet.

Aussi l'Oïdium et surtout le Mildiou ont fait de sérieux dégâts dans certains vignobles : les feuilles se recroquevillent et sèchent, de nombreux grains noircissent et tombent.

Les plants français ont beaucoup souffert.

Les producteurs directs ont mieux résisté.

La récolte sera en général amoindrie comme quantité.

Dr Bonnet.

VIGNOBLE DE LA LOIRE

Le temps détestable qui nous a accablés a :

1° Fait naître 3 attaques distinctes de Mildiou de la grappe. Les vignes bien sulfatées n'ont pas trop souffert, quelques-unes sont dévastées. Le Mildiou de la feuille atteint aussi la plupart des vignes. Certains hybrides n'en sont pas exempts.

2° Le Black-Rot a fait son apparition depuis 15 jours. Beaucoup de vignes semblent fortement atteintes.

3° Le Millerandage est bien caractérisé dans la plupart des vignes à végétation retardée.

4° L'Erinose sévit aussi, ainsi que le Coup de pouce.

La grêle est survenue à différentes époques et a diminué notablement la production.

En résumé, la récolte 1927 ne sera probablement pas abondante (moyenne à peine).

A. C.

VIGNOBLE DE LA MOSELLE

A cette époque, il est possible de donner un aperçu exact de la future récolte, laquelle est réduite à peu près à néant. Dans un précédent rapport, nous disions que les bourgeons étaient peu fertiles cette année, mais le peu de grappes qui existaient à cette époque ont presque entièrement disparu des suites des intempéries du mois de juin. En outre, de nombreux et violents orages survenus en juillet occasionnent un développement formidable du Mildiou et les raisins atteints de la maladie sont très nombreux. En résumé, la récolte dans les anciennes vignes indigènes peut être considérée comme nulle ; elle n'atteindra pas 3 hectolitres à l'hectare.

En ce qui concerne les producteurs directs, quoique beaucoup d'entre eux soient également atteints du Mildiou de la feuille et de la grappe, la récolte sera néanmoins satisfaisante, même bonne sur certains numéros tels que Baco I et Seibel 5409.

Aubriot.

VIGNOBLE DE LA TOURAINE

Les vendanges seront encore cette année dans toute notre Touraine peu abondantes. Seuls les vignerons de la Vallée du Cher semblent être bien partagés. Partout ailleurs, les vignes se présentent mal. Les sorties dans les blancs ont été peu abondantes et les rouges ont coulé.

Fera-t-on dans l'ensemble cinq barriques à l'hectare ? J'en doute.

A Vouvray, nous avons souffert l'an passé du Mildiou, de la Cochylis et de toutes les misères qui peuvent assaillir une contrée viticole ; aussi, sur le territoire de la commune de Vouvray, on n'a fait en grande moyenne générale qu'une barrique à l'hectare.

Cette année, malgré des traitements sévères et répétés faits avec de grands vins, la cueillette sera très faible. Le mauvais temps, les pluies incessantes ont paralysé les travaux, on s'est surtout préoccupé des traitements et les façons sont en général assez en retard.

On compte en général six sulfatages de faits dans les blancs et huit dans les rouges. Certains ont à leur actif 9 sulfatages dans les blancs et 3 soufrages.

Des essais sérieux et comparatifs de différentes bouillies ont été faits dans différents vignobles. Les résultats semblent en grande généralité être en faveur de la bouillie bordelaise à 2 kg. pour les premiers sulfatages et à 3 kg. pour les suivants. L'arséniate a été utilisé dans différentes exploitations et bien employé a donné des résultats tout à fait satisfaisants. Les Cochylis et les Eu-

démis sont assez rares d'ailleurs. On n'a vu que relativement peu de papillons. Le manque de récolte de l'an passé, la disparition des raisins au moment de la ponte de juillet doit être une des causes principales, sinon la cause unique de la diminution notable de ces maudites petites bêtes qui nous font habituellement tant de dégâs. Les treilles qui tous les ans sont dévorées sont encore assaillies, mais celles qui ont été traitées à l'arséniate sont indemnes ou presque.

Pas ou très peu de vin en cave et petite, toute petite récolte en perspective. Les vins seront sûrement d'un prix assez élevé, mais nos vignerons, dans le plus grand nombre des exploitations, auront encore en 1927 grand'peine à faire leurs frais.

La qualité peut être excellente, car malgré les mauvais temps, les pluies, les raisins échappés à tant de calamités sont plutôt en avance. Si l'automne et la fin de l'été voulaient être favorables, on pourrait avoir des vins excellents.

Plusieurs propriétaires, en exagérant les doses dans leur lutte contre la Cochylis, ont provoqué des brûlures sur les feuilles et fait couler les raisins. Ils avaient utilisé des produits préparés à l'avance pour lutter à la fois contre le Mildiou et contre la Cochylis. (Bouillies cupro-arsenicales).

CH. VAVASSEUR.

VIGNOBLE DE L'ANJOU

La récolte du vignoble angevin sera certainement l'une des plus faibles que l'on ait vues depuis bien des années. C'est un désastre. Dans beaucoup de vignobles, on ne vendangera pas. Dans un certain nombre, on fera un tiers ou un quart de récolte. Dans un très petit nombre, on obtiendra une récolte à peu près normale.

Le mal est dû à une série ininterrompue d'attaques de Mildiou, qui dès les premières semaines ont atteint le vignoble et n'ont plus cessé, poursuivant encore actuellement la destruction des grappes. C'est le Rot Gris qui a fait tout ce mal, et maintenant c'est le Rot Brun qui accentue le désastre.

Bien entendu, dans nombre de parcelles, les feuilles envahies par le Mildiou sont toutes grillées, ou même les sarments en sont dépouillés.

Tous les coteaux du Layon et de la rive droite de la Loire, qui donnent les grands vins d'Anjou, sont dans un état lamentable.

Le Saumurois serait moins gravement atteint, quoique encore assez durement éprouvé.

Quelques propriétaires ont pu sauver leur récolte, ou du moins une bonne partie par des sulfatages d'une fréquence exceptionnelle, jusqu'à 10 et 12.

Au milieu du désastre général, les Producteurs directs ont pour la plupart une fort belle vendange qui détonne sur les vignes voisines plantées en viniféras.

Il y a lieu de remarquer toutefois que les viticulteurs qui ont administré la bouillie cuprique de très bonne heure ont réussi à sauver une partie importante de leur vendange. Ces résultats se vérifient dans un grand nombre de localités.

L'Anjou a fait en 1926 un tiers de récolte moyenne ; il n'en fera pas un quart en 1927. Voilà le résultat d'un été marqué par des orages continuels.

Dr P. Maisonneuve.

VIGNOBLE DU MIDI

Dans les départements gros producteurs, Aude, Gard, Hérault, et d'une façon très générale, l'état du vignoble est satisfaisant et la récolte, à l'heure actuelle, dans le département de l'Hérault, ne paraît pas inférieure à une récolte moyenne.

La sécheresse n'a eu d'influence que sur les jeunes plantiers ; les souches en pleine force ont résisté.

Les maladies cryptogamiques se sont montrées peu redoutables. Les soufrages ont eu en général raison de l'Oïdium. Le Mildiou ne s'est développé que très rarement et combattu efficacement par les sulfatages.

Les grappes bien fournies de beaux grains sont, il est vrai, assez clairsemées, mais permettent de prévoir à ce jour (20 juillet) une récolte saine.

Signalons en outre quelques taches de Rot Brun sur de rares grains, mais qui ne peuvent pas, à l'heure actuelle, permettre de modifier les pronostics.

C. P.

VIGNOBLE DE L'AUDE

Les syndicats agricoles de Carcassonne et de Castelnaudary ont livré des quantités fantastiques de sulfate de cuivre et de poudres cupriques.

On a sulfaté, soufré, poudré à outrance, et malgré cette débauche de traitements, fort coûteux, le loup est entré dans la bergerie ; il y est entré malgré les bouillies, malgré les sulfostéatites, malgré les traitements intégraux, s'est installé dans les vignobles de viniferas et les a fort maltraités.

Brûlés les superbes Carignans au port altier ; rôtis les gros Aramons ; sidérés les rubicons Bouschet ; desséchés les malheureux Terrets ; c'est lamentable !

On peut affirmer que la récolte est fort diminuée et que certains vignobles ont perdu les trois quarts de leur récolte. D'autres, fort rares, sont presque indemnes ; préservés par un traitement fait le jour opportun, mais comment connaître ce jour ? Voilà la difficulté !

Les Hybrides divers sont indemnes. Couderc 7120 tient la corde et donnera partout de 100 à 150 hectolitres à l'hectare. Le vieux Seibel 2007 le suit de près et est couvert de fruits. Seibel 63 croule sous le poids des raisins. Seibel 5455 porte 10 kilos de raisins, et ne peut être cultivé que sur fil de fer, ses bois cassant trop facilement, sous nos grands vents de la mer. Seibel 5813 extrêmement fructifère, vigueur prodigieuse, ne craint pas l'Anthracnose dans l'Aude.

Le blanc hâtif 6468, feuillage de zinc, grosse récolte. Ce numéro est prodigieux en treille ; contre un mur de mon potager, un pied de 3 ans porte une quantité phénoménale de superbes raisins. Que dire du blanc 5279 ? Tou-

jours indemne, raisin de table délicat, fait un vin de 12 à 13 degrés. Gaillard 157 n'a pas résisté et sans traitements est brûlé comme un vulgaire Carignan. Traité deux fois, sa récolte est normale.

Voilà la situation dans l'arrondissement de Castelnaudary. Les boissons américaines de 9 à 10 degrés, bien constituées, ne cassant pas, vont remplacer avantageusement les petits vins mildiousés, produits parcimonieusement par des vignes malades, couvertes de drogues et ruineuses pour leurs propriétaires.

Pauvres viniferas peints et repeints, vous ressemblez à de vieilles coquettes que des fards variés n'ont pu préserver de la décrépitude et quel contraste, à côté d'une belle vigne de C. 7120 avec ses feuilles de figuier et sa masse formidable de raisins indemnes.

De nombreux viticulteurs prudents n'ont pas mis tous leurs œufs dans le même panier. J'ai vu un vignoble voisin, 15 hectares Aramons peints et brûlés et 15 hectares Couderc 7120 vert foncé, indemnes.

In medio stat virtus.

Fernand de Fournas.

VIGNOBLE D'ALGERIE

Cette année, sur le littoral algérois, déficit de récolte par suite du peu de « sorties », et aussi du fait des éléments qui semblent avoir voulu s'acharner en mars-avril sur notre malheureux vignoble : grêle, vents froids du N.-O., puis du N.-E., qui ont causé sur tout le vignoble du littoral des dégâts importants — dégâts analogues à ceux causés par la gelée.

Par contre, depuis avril, le vignoble se comporte bien : végétation luxuriante telle que nous n'étions plus habitués à en voir depuis quelques années. Maladies cryptogamiques : néant. Malheureusement, les grappes manquent — et nous comptons une moyenne de quatre grappes par pied, là où nous avions l'habitude d'en voir une douzaine. C'est donc un déficit de plus de la moitié d'une récolte normale !

Et il paraît que c'est là la note générale dans l'ensemble du vignoble du département. Par contre, les jeunes vignes de cinq ou six ans portent une belle récolte.

Le marché des vins, après avoir connu un moment d'emballement en avril-mai, est des plus calmes maintenant. Les cours qui atteignaient sur souches 17 fr. le degré au début de mai, sont aux environs de 13 fr. maintenant.

Nous avons pour l'instant une très bonne température, et le redoutable sirocco n'a pas encore fait d'apparition. J'ose espérer qu'il nous laissera en paix cette année.

H. R.

ACTUALITÉS

Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune. — Institut œnotechnique de France. — Ecole d'agriculture de Pétré. — Insectes nuisibles.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or) auront lieu à l'Ecole même, le 16 septembre prochain. Les demandes d'inscription peuvent, dès maintenant, être adressées au Directeur de l'Ecole.

Placée au centre de la région viticole, l'Ecole de Beaune a, comme spécialité, la viticulture, et toutes les questions qui s'y rattachent ; néanmoins, elle donne une place importante à l'enseignement de l'agriculture.

Les conditions d'admission et le programme des cours seront envoyés à toute personne qui en fera la demande au Directeur de l'Ecole, à Beaune (Côte-d'Or).

Institut Œnotechnique de France. — La 19e édition de l'affiche *Principes de Vinification*, rédigée par le Prof. L. Mathieu et résumant, à l'usage du personnel, les connaissances essentielles pour retirer du raisin des vins ayant le maximum de qualité, est adressée à toute demande reçue par la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, à Gagny-lez-Paris, et accompagnée de 1 fr. 80 en timbres pour les frais d'envoi individuel. Prix spéciaux par quantité pour les Associations.

Ecole d'Agriculture de Pétré. — Le concours d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) aura lieu le 10 août prochain.

La durée des études est de 2 ans. Les candidats doivent avoir 13 ans au moins.

Un certain nombre de bourses sont accordées par l'Etat et le Département de la Vendée.

Des bourses spéciales sont réservées aux Pupilles de la nation.

Les candidats dont le degré d'instruction correspond au certificat d'études primaires peuvent être admis sans examen, dans la limite des places disponibles, s'ils ne sollicitent pas de bourse.

Les demandes d'inscription doivent être adressées à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée), qui fournira de plus amples renseignements aux personnes qui en désireront.

Insectes nuisibles. — L'Institut National Agronomique (Laboratoire de Zoologie) fait un appel pressant auprès de toutes les personnes qui s'intéressent à l'agriculture, pour qu'il soit adressé, *en aussi grande quantité que possible*, tous les parasites des cultures, quel qu'en soit le stade d'évolution. Les frais de récolte pourront être remboursés et des indications seront fournies sur les moyens de lutte préconisés si l'expéditeur le désire.

Les envois postaux seront effectués en *franchise*, à l'adresse :

M. le Ministre de l'Agriculture, Laboratoire de Zoologie, 16, rue Claude-Bernard, Paris (5e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 60 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 700 à 760 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 750 à 785 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 740 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 770 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais (18 juin).* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à 650 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 210 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré ; sur souche, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100°, 1.025 francs.

Midi. — *Nîmes (1er août 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de » à » francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de » fr. à » fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. La Commission ne publie pas de cote.

Montpellier (26 juillet). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs. La Commission ne publie pas de cote.

Béziers (29 juillet). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 10°, de 210 fr. à 235 fr. ; vins rosés, de 8 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er août 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 260 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (30 juillet). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 220 à 260 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (30 juillet). — Vins rouges de 8 à 12°, de 215 fr. à 260 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 350 à 380 fr., Haut-Rhin, 330 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 350 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 600 Haut-Rhin, 540 à 570 Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 162 fr. 00 à 170 fr. 00 ; orges, 112 fr. à 131 fr., escourgeons, 122 fr. à 128 fr. ; maïs, 103 à 107 fr. ; seigle, 130 à 132 fr. ; sarrasin, 163 fr. à 165 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 106 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 142 fr. 98. — Buenos-Ayres, 131 fr. 30. — Chicago, 133 fr 52. — Sons, 62 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Paris, de 50 à 100 francs les 100 kg. ; du Midi, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, 35 à 50 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 205 francs ; paille d'avoine, de 135 à 155 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 360 à 390 fr. ; foin 335 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 121 fr. (Marseille) ; palmistes 85 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 25 fr. 00 à 27 fr. ».

Bétail La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 17 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 80. — Moutons, 2 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » à » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 52 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de £ » à £ » les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 118 à 119 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 84 fr. ».

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 350 à 500 fr. le cent. — Pommes choix, de » à » fr. — Citrons d'Italie, de 25 à 50 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 65 à 110 fr. — Pêches, de 300 à 500 fr. — Ail, 180 à 200 francs les 100 kilos. — Champignons 600 à 1.300 fr. — Epinards, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 40 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 50 à 225 fr. le cent. — Aubergines, 40 à 70 fr. — Artichauts Paris, 50 à 125 fr. — Haricots verts Midi, de 140 à 180 fr. — Pois verts Paris, de 50 à 120 fr. — Poireaux, 150 à 225 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 120 à 200 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Fraises, de 600 à 1.000 fr. — Cerises, 250 à 600 fr. — Prunes, 200 à 500 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 24 au samedi 31 juillet 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	11 »	16 »	»	24	25 »	11 »	18 »	2
Lundi.....	20 »	15 »	17. 5	»	25	23 »	11 »	17 »	»
Mardi.....	22 »	13 »	18. 5	»	26	27 »	13 »	20 »	»
Mercredi..	27 »	15 »	21 »	»	27	31 »	14 »	21 »	»
Jeudi.....	22 »	13 »	17. 5	0.1	28	28 »	18 »	23 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	29	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	30	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIM S			
Dimanche.	23 »	12 »	17. 5	3	24	28 »	16 »	22 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	25	» »	18 »	» »	»
Mardi.....	23 »	7 »	15 »	»	26	29 »	16 »	22. 5	»
Mercredi..	» »	19 »	» »	»	27	30 »	18 »	24 »	»
Jeudi.....	» »	11 »	» »	»	28	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	29	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	0.5	30	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	25 »	12 »	18. 5	»	24	» »	» »	» »	»
Lundi.....	22 »	10 »	16 »	»	25	23	8 »	15. 5	»
Mardi.....	23 »	12 »	17. 5	»	26	25 »	12 »	18. 5	»
Mercredi..	30 »	15 »	22. 5	»	27	28	14 »	21 »	»
Jeudi.....	30 »	17 »	23. 5	»	28	24 »	14 »	19 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	29	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	0.6	30	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	30 »	18 »	24 »	»	24	20 »	11 »	15. 5	»
Lundi.....	» »	11 »	» »	»	25	21 »	10 »	15. 5	»
Mardi.....	32 »	» »	» »	»	26	23 »	» »	» »	»
Mercredi..	32 »	14 »	23 »	»	27	» »	16 »	» »	6
Jeudi.....	» »	13 »	» »	»	28	21 »	13 »	17 »	0.5
Vendredi..	» »	» »	» »	»	29	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	30	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.